

## **Pour un généreux brunch des fêtes !**

Remerciez votre personnel avec une consommation à leur arrivée, offrez leur une Mimosa (mousseux et jus d'orange).

**Tarif par personne, service inclus, taxes en sus : 6,40\$**

### **Brunch des fêtes**

Jus d'orange, Jus de canneberge

Yogourt

Céréales

Viennoiserie : chocolatine, croissant, brioche cannelle, petit pain raisin, croustillant aux pommes, croustillant aux framboises.

Assiette de fruits : oranges, pamplemousse, ananas, melon cantaloup, melon de miel, melon d'eau, raisins

Salade de fruits

Plateau de fromages : Oka, Mamirole, Brie, Chèvre des neiges, Cheddar. Plateau de cretons, pâté de campagne, pâté de foie

Plats chauds : oeufs brouillés, pommes de terre, saucisses, bacon, crêpes roulées, sauce caramel d'érable, boulettes aigres douces,

Morue en croûte sauce crevettes. Café, thé et lait

**Tarif par personne, service inclus, taxes en sus : 20\$**

### **Faites ajouter :**

- Les minis quiches ou de la tourtière pour 1,15\$ par personne, service inclus, taxes en sus.
- Saumon et Esturgeon fumés pour 1,45\$ par personne, service inclus, taxes en sus.
- Jambon à l'ananas découpé en salle avec sauce pour 2,00\$ par personne, service inclus, taxes en sus
- Ci pâte aux trois viandes accompagné de sauce à part. (dinde, porc et une viande de bois) pour 2\$ par personne, service inclus, taxes en sus.

*Ces prix sont valides pour un minimum de 55 adultes payants.*

*Il est à titre indicatif et peut être modifié en tout temps. Les enfants de 5 à 12 ans paient 50% du prix. Le repas est gratuit pour les enfants de 4 ans et moins. Les plats que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent nous faire défaut.*